

Carta de Feria 2016

Del 17 al 25 de junio

ENTRANTES

Surtido ibéricos (Jamón ibérico de Bellota, queso semi curado y lomo ibérico)	20,00 €
Tablas de quesos con frutas y frutos secos	17,00 €
Jamón ibérico de Bellota D.O.	9,00 €
Virutas de foie con mango	16,00 €
Tartar de atún, con aguacate y reducción de soja y miel	16,00 €
Ensalada de marisco con txangurro y langostinos	12,00 €
Gambas cocidas (120 grs)	12,00 €
Gazpacho con virutas de jamón ibérico	5,00 €
Salmorejo con guarnición	5,00 €
Caldo de puchero con jamón ibérico y picatostes	5,00 €
Croquetas caseras	10,00 €
Calamares a la romana	11,00 €
Huevos fritos con jamón ibérico con patatas fritas y pimientos del padrón	15,00 €
Revuelto de criadillas de tierra con gambas	12,00 €
Alcachofas rellenas de rabo de toro	12,00 €

CARNES

Solomillo de ibérico con patatas panaderas y pimientos del piquillo	14,00 €
Solomillo de Retinto con patatas fritas	18,50 €
Chuletitas de lechal con patatas fritas	17,00 €
Cochinillo al horno al aroma de romero con patata asada (previa reserva 24h)	19,00 €

PESCADOS

Lomo de bacalao al horno con muselina de ajos con patatas asada y trigueros	17,00 €
Merluza en salsa de marisco con patatas cocida	17,00 €
Atún encebollado con patata asada	18,00 €

POSTRES

Sorbete de mojito	5,00 €
Fruta de temporada preparada (sandía y melón)	4,50 €
Leche frita con chocolate y helado	5,00 €
Coulant de chocolate con helado de mandarina	5,00 €

MENÚ DEL DÍA: Huevos Rotos con Jamón Ibérico,
patatas Fritas y Pimientos Fritos + Pan, Agua, Cerveza
o Vino de la Tierra y Postre

20,00 €